



Feuerschiff- Angebot

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Getränke		
• Getränkekarte	Seiten	4-7
• Getränkepauschalen	Seite	8
Speisen		
• Menüvorschläge	Seiten	9-11
• Buffetvorschläge	Seiten	12-16
• Fingerfood	Seite	17
• Brunchbuffet	Seite	18
• Angebot für Empfänge/Tagungen/Pressekonferenzen/Präsentationen	Seiten	19-22
Heiraten auf dem Feuerschiff		
• Standesamtliche Trauung	Seite	24
• Information der Standesämter	Seite	25
• Hochzeitsfeier an Bord	Seite	26
• Hochzeitsbuffet	Seite	27
• Hochzeitsmenü	Seite	27
• Hochzeitsdekoration	Seite	28
Hotelkabinen		
Allgemeine Charterkonditionen	Seite	29
Information zu LV13 „Hamburg leuchtendes Wahrzeichen“		
	Seite	30
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	31

Die Decks des Feuerschiffs,

Das Feuerschiff LV 13 Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen am Vorsetzen

Restaurant

Nicht nur Ortsfremde sind fasziniert vom Blick auf die vorbeiziehenden Schiffe – vom klobigen Autotransporter bis zur „GM 2“, der Königin der Meere. Genau so international und maritim sind unsere Speisen – gehoben, aber nicht abgehoben. Das Restaurant ist ein idealer Ort für individuell ausgerichtete Feiern.

Mannschaftsmesse

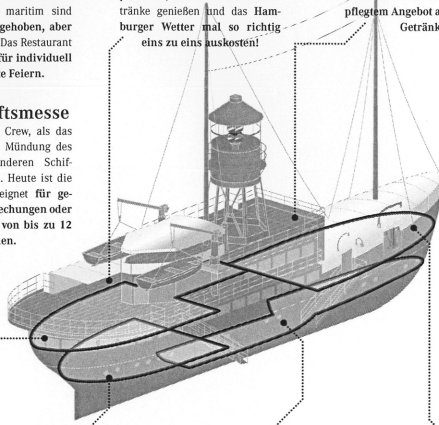
Hier traf sich die Crew, als das Feuerschiff in der Mündung des Humber noch anderen Schiffen den Weg wies. Heute ist die Messe perfekt geeignet für geschäftliche Besprechungen oder private Meetings von bis zu 12 Personen.

Hubschrauberdeck

Mit dem Wind um die Nase und dem Blick auf Kehr wieder und der Elbphilharmonie die sommerlichen Gerichte unserer Karte probieren, die erfrischenden Getränke genießen und das Hamburger Wetter mal so richtig eins zu eins auskosten!

Turmbar & Brücke

Gut behütet vom Leuchtturm sitzen Sie an der runden Bar oder an den Tischen auf der ehemaligen Brücke. Bei freier Sicht auf den quirligen Hafen wählen Sie aus unserem gepflegtem Angebot an Speisen und Getränken.



Hotel

Sanft wiegen Wind und Wellen den Gast in den Schlaf, der Hafen weckt Sie morgens mit seinen typischen Geräuschen. In den 5 Doppel- und 2 Einzelkajüten von Kapitän und Crew des LV 13 ruht es sich wie in Poseidons Schoß. Alle Kajüten haben Dusche, WC und Telefon.

Maschinenraum

Im Maschinenraum und Kettenkasten begrüßen wir Sie in besonders uriger Atmosphäre. Hier wird Programm geboten: Regelmäßige Live-Jazzkonzerte, Kleinkunstabende, Lesungen und Filmvorführungen. Sie können diese Location mit der kleinen Bühne und Tanzfläche gern als originellen Rahmen für Ihre Firmen- oder Privatfeier buchen.

Vorschiff

Unterm schützenden Sonnensegel auf dem vorderen Deck ist Platz für Empfänge, bei ausreichender Personenzahl auch für ein Buffet. Herrlich, bei frischer Luft und leichter Brise die Aussicht auf die Stadt und elbawärts zu bewundern. Bei kühler Witterung sorgen Planen mit Fenstern und eine eigene Heizung für Behaglichkeit.

Liebe Gäste,

die Mannschaft und der „Kapitän“ auf Hamburgs leuchtendem Wahrzeichen
Das Feuerschiff LV 13 bedanken sich für Ihr Interesse und begrüßen
Sie herzlich als Leser unseres Gesamtkataloges, mit dem wir unsere
Leistungen vorstellen möchten.

Wir hoffen, mit diesem Katalog Ihr Interesse zu wecken und würden uns freuen,
Sie recht bald persönlich als Gast bei uns an Bord begrüßen zu dürfen.

Das rund 60 Jahre alte, aus England stammende Feuerschiff LV13 liegt knallrot und unübersehbar im City Sporthafen an Hamburgs Vorsetzen (U-Bahnhof Baumwall) und bietet das ganze Jahr über zu allen (Ge)zeiten grandiose Aussichten auf die rege Elbschifffahrt. An Bord (s. Schaubild vorige Seite) erwarten Sie auf und unter Deck maritime und kulturelle Besonderheiten: Im Restaurant, auf dem Hub-schrauberdeck, in der Turmbar, in der ehemaligen Mannschaftsmesse, auf dem Vorschiff und im Maschinenraum. Zusätzlich können Sie in einer unserer 5 Doppel- und 2 Einzelkajüten übernachten – wie in Poseidons Schoß. Das Feuerschiff bietet jedem Gast den perfekten gewünschten Service. Kommen Sie gern allein oder in Gesellschaft zum Essen, fragen Sie bitte nach den vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten, wenn Sie eine Feier planen: Mit Ihrer Firma, mit der Familie, mit Freunden. Mit Musikprogramm, mit Kleinkunst oder, oder ...

- Aus Tradition wird an Bord Jazz gespielt:
Am „Blue Monday“ und zu anderen Terminen.
Bitte fragen Sie uns danach!

- Übrigens: Sie können sich auf der LV13
sogar **standesamtlich trauen lassen!**

„Unter uns: Wir arbeiten hart und gern daran,
dass aus Hamburgs leuchtendem Wahrzeichen gastronomisch
ein leuchtendes Vorbild wird.“

Getränke

Bier vom Fass				Säfte			
Beck's	4,8%	0,3 l	€ 3,10	Apfel, Orange	0,2 l	€ 2,50	
Beck's	4,8%	0,5 l	€ 4,70	Banane, Kirsche, Ananas,			
Hasseröder	4,8%	0,3 l	€ 3,00	Maracuja, Traube, Tomate,			
Hasseröder	4,8%	0,5 l	€ 4,60	Grapefruit, Cranberry,	0,2 l	€ 2,70	
Feuerschiff Spezial	4,9%	0,3 l	€ 3,30	schwarze Johannisbeere	0,4 l	€ 4,80	
Feuerschiff Spezial	4,9%	0,5 l	€ 4,90	und Rhababer	0,2 l	€ 2,40	
Guinness	5,0%	0,3 l	€ 3,10	Saftschorle	0,4 l	€ 4,20	
Guinness	5,0%	0,5 l	€ 5,00				
Alsterwasser		0,3 l	€ 2,90				
Alsterwasser		0,5 l	€ 4,40				
Flaschenbiere				Aperitif			
Franziskaner hell/ dunkel/kristall	5,0%	0,5 l	€ 4,30	Sherry dry, medium, cream	17%	5 cl	€ 4,30
Akoholfrei		0,5 l	€ 4,30	Portwein, rot, weiß	19%	5 cl	€ 4,30
Beck's Gold	4,8%	0,33 l	€ 3,10	Martini			
Beck's Lemon	4,8%	0,33 l	€ 3,10	dry, bianco, rosso	18%	5 cl	€ 3,00
Vitalmalz		0,33 l	€ 3,10	Campari Orange	25%	0,2 l	€ 5,30
Beck's alkoholfrei		0,33 l	€ 3,10	Campari Soda	25%	0,2 l	€ 5,30
				„Spritz“			
				(Apérol mit Prosecco)	0,1 l	€ 5,10	
				Kir oder Peach Royal	0,1 l	€ 5,60	
Softgetränke				Sekt / Champagner			
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi		0,2 l	€ 2,50	Champagner Alfred	0,75 l	€ 55,00	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi		0,4 l	€ 4,50	Gratien			
Schwepes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,2 l	€ 2,70	Henkell Brut, trocken	0,10 l	€ 4,10	
Schwepes, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,4 l	€ 4,50	Henkell Brut, trocken	0,75 l	€ 28,00	
Mineralwasser		0,2 l	€ 2,40	Yello Prosecco, trocken	0,10 l	€ 3,50	
Mineralwasser		0,4 l	€ 4,20	Yello Prosecco, trocken	0,75 l	€ 22,00	
Mineralwasser		0,75 l	€ 7,20				
Stilles Mineralwasser		0,2 l	€ 2,40				

Getränke

Offene Weißweine

Deutschland / Baden
 Pfaffenweiler
 Weißburgunder,
 trocken 1,0l € 24,00
 0,2l € 4,90

Deutschland / Mosel
 Eitelsbacher Gutriesling,
 feinherb 1,0l € 24,50
 0,2l € 5,00

Spanien / Navarra
 Morador Blanco Viura,
 trocken 0,75l € 14,50
 0,2l € 4,00

Rosé (offen)

Deutschland / Rheinhessen
 Blauer Portugiese 1,0l € 23,50
 Weißherbst,
 feinherb 0,2l € 4,50

Rotweine (offen)

Frankreich
 Merlot Cépage 1,0l € 23,50
 Vin de Pays d'Oc, trocken 0,2l € 4,60

Spanien / Navarra
 Morador tinto, Tem-
 pranillo, trocken 0,75l € 14,50
 0,2l € 4,00

Auszug aus unserer Weinkarte weitere Weine in unserer aktuellen Weinkarte

Südafrika
 Sauvignon Blanc - Chenin Blanc
 Simonsberg, Delheim Estate Stellenbosch
 0,7l € 25,00

Frankreich
 Chablis
 Domaine Des Malandes

0,7l € 29,00

Chile
 Merlot
 Baron Philippe de Rothschild

0,7l € 24,50

Chile
 Cabernet Sauvignon
 Baron Philippe de Rothschild

0,7l € 27,50

Deutschland / Rheingau
 Riesling,
 Schloss Vollrads

0,7l € 31,50

Getränke

Cocktails mit Alkohol

Bugwelle	€ 6,40
Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft	
Caipirinha	€ 8,00
Cachaca, Limone, brauner Zucker	
Piña Colada	€ 8,60
Weißer Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne	
Mojito	€ 8,70
Havana Club 3 Jahre, Soda, Limette, brauner Zucker, frische Minze	
Swimming Pool	€ 10,00
Tequila, weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananas, Cokoscreme, Sahne	
Steuerbord	€ 8,70
Blue Curacao, weißer Rum, Orange, Maracuja, Sekt	
Backbord	€ 8,70
Myer's Rum, weißer Rum, Ananas, Orangen, Grenadine	
Long Island Ice Tea	€ 10,00
Tequila, weißer Rum, Wodka, Coca Cola, Zitrone	
Cuba Libre	€ 9,20
Havana Club 7 Jahre, Limette, Coca Cola	
Daiquirí	€ 7,70
Havana Club 3 Jahre, Maraschino, Limette, Zucker	
Culto a la Vida	€ 9,20
Havana Club 7 Jahre, Cranberrysaft, Limette, Zucker	

Alkoholfreie Cocktails

Leuchtfleur	€ 6,70
Orange, Ananas, Maracuja, Grenadine	
Ipanema	€ 6,10
Limonen, Ginger Ale, brauner Zucker	

Bananarama	€ 6,10
Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice	

Spirituosen

Sierra Tequila				
Gold / Silver	38%	2 cl	€ 3,00	
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	€ 3,20	
Malterser Aquavit	40%	2 cl	€ 3,00	
Linie Aquavit	41%	2 cl	€ 3,50	
Mackenstedter Korn	38%	2 cl	€ 2,50	
Genever	35%	2 cl	€ 2,50	
Helbing Kümmel	37%	2 cl	€ 3,00	
Bombay Sapphire Gin	40%	2 cl	€ 3,70	
Tanqueray Ten Gin	47,3%	2 cl	€ 4,20	
Moskowskaya	40%	2 cl	€ 3,00	
Absolut Vodka	40%	2 cl	€ 3,10	
Pernod	40%	2 cl	€ 3,00	
Sambuca White	40%	2 cl	€ 3,00	
Antica Sambuca Black	38%	2 cl	€ 3,00	
Küstennebel	35%	2 cl	€ 2,40	
Saurer	35%	2 cl	€ 2,20	
Myer's Rum	40%	2 cl	€ 2,90	
Havana Club				
Blanco	37,5%	2 cl	€ 3,00	
3 Jahre	40%		€ 3,20	
7 Jahre	40%		€ 3,70	
...als Longdrink 0,2 l plus			€ 2,20	

Getränke

Bitters

Gammeldansk	38%	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 3,20
Fernet Menta	42%	2 cl	€ 3,20
Underberg	44%	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	35%	2 cl	€ 2,90
Averna	32%	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,20

Weinbrände und Cognac

Osborne 103	36%	2 cl	€ 3,20
Osborne Veterano	36%	2 cl	€ 3,20
Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 3,00
Remy Martin	40%	2 cl	€ 4,40
Courvoisier VSOP	40%	2 cl	€ 4,70

Grappa

Moscato di Poli		2 cl	€ 4,20
Chardonnay		2 cl	€ 4,20
Merlot		2 cl	€ 4,20

Whisk(e)ys

Teachers	40%	2 cl	€ 3,00
Johnny Walker	40%	2 cl	€ 3,60
Glenfiddich	43%	2 cl	€ 4,00
Paddy	40%	2 cl	€ 3,00
Bushmills Malt	40%	2 cl	€ 4,60
Black Bush	40%	2 cl	€ 4,00
Jim Beam	40%	2 cl	€ 3,00
Ballantines	40%	2 cl	€ 3,00
Jack Daniels	40%	2 cl	€ 4,00
Tullamore Dew	40%	2 cl	€ 3,00

Obstbrände

aus der Hausbrennerei Steinhauser/Bodensee			
Williams Christ, Aprikose, Himbeere, Golden Delicious	40%	2 cl	€ 5,10
Honig-Williams	33%	2 cl	€ 5,10

Liköre

Cointreau	30%	2 cl	€ 3,20
Bailey's Irish Cream	17%	2 cl	€ 3,20
Southern Comfort	40%	2 cl	€ 4,20
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,20

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,10
Becher Kaffee	€ 2,90
Großer Milchkaffee	€ 3,10
Becher Kakao	€ 2,90
Becher Kakao mit Sahne	€ 3,20
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,30
Café Crème	€ 2,30
Rumgrog	€ 3,80
Glühwein (in der kalten Jahreszeit)	€ 2,80
Irish Coffee	€ 5,30
Pharisäer (Kaffee mit Rum)	€ 5,30
Russische Schokolade (mit Wodka)	€ 5,30
Lumumba (Schokolade mit Rum)	€ 5,30

Eilles Tea (Tea Diamond)

Darjeeling Royal First Flush Blatt	€ 2,90
Assam Spezial Broken	€ 2,90
Earl Grey Premium Blatt	€ 2,90
Spicy Black Chai Blatt	€ 2,90
Grüntee Asia Superior Blatt	€ 2,90
Rooibos Vanilla	€ 2,90
Pfefferminzblätter	€ 2,90
Kamillenblüten	€ 2,90

Getränkepauschalen

Für Geschlossene Gesellschaften ab 30 Personen

Pauschale 1

Fassbier

- für Feiern im Pub: Beck's Pils, Hasseröder Pils, Feuerschiff Spezial (Rotblond), Guinness
- für Feiern im Restaurant: Beck's und Feuerschiff Spezial (Rotblond)

Flaschenbier

- Franziskaner hell, dunkel, kristall und alkoholfrei
- Beck's alkoholfrei, Beck's Gold, Beck's Green Lemon, Vitamalz

Weißweine

Spanien/Morador und Deutschland/Eitelsbacher Gutriesling

Rotwein

Frankreich/Cépage Merlot und Spanien/Morador tinto

Alkoholfreie Getränke und Kaffee und Tee

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

pro Pers.: € 24,-; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 4,50

Pauschale 2

Alle Leistungen wie in der Pauschale 1, jedoch wird jeder Gast mit einem typischen Backbord- oder Steuerbord-Cocktail begrüßt.

pro Pers.: € 26,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 4,50

Pauschale 3

Alle Leistungen wie in der Pauschale 2, jedoch können Ihre Gäste aus einer Auswahl an Spirituosen wählen: Ballantines, Jim Beam, Wodka, Bacardi, Gin, Jubi, Fernet Branca, Averna, Ramazotti

pro Pers.: € 36,50; Dauer: 6 Stunden; jede weitere Stunde: pro Pers. € 6,50

Alle Pauschalen gelten für Gruppen ab 30 Personen. **Bitte fragen Sie auch nach anderen Weinen aus unserem umfangreichen Angebot!**

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Matrosenmenü

Kartoffelsuppe

mit Nordsee-Krabben



Hamburger Pannfisch

Dreierlei Fischfilets auf Senfsauce

Röstkartoffeln, kleiner Salat



Rote Grütze

mit Vanillesauce

€ 28,00/Person

Maschinistenmenü

Parmesansuppe



Roastbeef, warm mit Sauce Bearnaise

Bohnenbündchen - Kartoffelgratin



Quarkmousse

mit Erdbeer-Basilikum-Confit

€ 30,50/Person

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Offiziersmenü

Rucolasalat mit gebratenen Scampi

Kirschtomaten



Sellerieschaumsuppe
mit gebackenem Rucola



St. Pierrefilet auf Weißweinschaum
Steckrüben-Pinienkerngemüse, Zitronengrasduftreis



Kleine Apfeltarte auf Vanilleschaum

€ 38,00/Person

Lotsenmenü

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten-Limonen-Vinaigrette



Kräutercremesuppe mit Scampi



Rinderfilet in Rosmarienkruste
Marsallajus, Spargelbündchen, Pfannenkartoffeln



Cremé Brûlée

€ 44,00/Person

Menüvorschläge ... ab 10 Personen

Kapitänsmenü

Gebratener Langustenschwanz
an wilden Blüten und Mango-Ingwer-Vinaigrette



Tomaten-Currysüppchen
mit Flusskrebsschwänzen
und Beluga-Kaviar



Fischplatte
Filets von dreierlei Edelfischen und Riesengarnelen
Hummerschaum, Wermutsahne
Safranreis



Kleiner Schokokuchen
gefüllt mit Heidelbeer-Mascarpone
und Fruchtsauce



Französische Rohmilchkäse
Aprikosensenf
Baguette, Vollkornbrot, Butter

€ 68,00/Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Ostsee

Kartoffelsuppe

kalt

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Flusskrebs-Gurkensalat in Dillschmand
Matjesfilet „Hausfrauenart“
Hamburger Kartoffelsalat mit Ei
Partyfrikadellen mit Senf
Hähnchenbrustspieße mit Mango-Ingwer
Gemüseticks mit Dip
Brotkorb und Butter

warm

Gebrautes Rotbarschfilet
Dill-Weißweinsauce
Butterreis
Krustenbraten vom Spanferkel
Kümmel- Sauerkraut
Petersilienkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseplatte

€ 29,00/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Nordsee

Hummerschaumsuppe

kalt

Räucherfischpotpourri mit Meerrettichsahne
Salat von Flusskrebsschwänzen und grünem Spargel
Graved- Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Salatherzen mit Joghurtdressing
Roastbeef mit Remoulade
Gebratene Hähnchenbrust auf Römersalat
Gemischter Brotkorb und Butter

warm

„Hamburger Pannfisch“
Dreierlei Fischfilets mit Dijonsensauce
Röstkartoffeln
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
Grüne Bohnen, Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au chocolat
Butterkuchen
Käsebrett mit Feigensenf

€ 37,00/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Mittelmeer

Parmesansuppe

kalt

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven
Marinierte Meerbarbe auf Endiviensalat
Antipasti
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum
Vitello tonnato
Parmaschinken mit Galiamelone
Ciabatta und Butter

warm

Kalbsschnitzel mit Salbeisauce
Blattspinat - Bandnudeln
St. Pierrefilet „Pesto“
Peperonata
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mascarponecreme mit Granatapfelsauce
Panna Cotta mit Erdbeer-Basilikum-Confit
Käseauswahl

€ 42,00/ Person

Kalt-warme Buffets... ab 20 Personen

Buffet Atlantik

Bouillabaisse

kalt

Marinierter Thunfisch mit Endiviensalat, Kirschtomaten und grünem Spargel

Bruschetta mit getrüffelten Jakobsmuscheln

Büsumer Krabben mit Radieschen

Rucolasalat mit marinierten Austernpilzen

Rosa Entenbrust auf Frieseesalat mit Cumberlandsauce

Serranoschinken mit Feigen und Melone

Brotkorb und Butter

warm

Filet vom Loup de mer

Paprika-Austernpilz-Chutney

Kräuter-Duftreis

Rinderfilet gefüllt mit Salbei und Parmaschinken

Grüner Spargel mit Parmesan

Getrüffelter Kartoffelgratin

Dessert

Baumkuchenmousse mit Apfel-Rosinen-Kompott

Vanillemousse mit Waldbeeren

Französische Rohmilchkäse mit Aprikosensenf

€ 58,00/ Person

Kalt-warme Buffets

Land-Spanferkel

am Spieß gegrillt

mit Sauerkraut

Salzkartoffeln

Bratenjus

Senf

Brotkorb und Butter

€ 27,00/Person

Selbstverständlich wird das Land-Spanferkel für Sie
von unseren Köchen am Grill geschnitten und vorgelegt.

Darf es noch etwas zusätzlich sein?

Dazu...

...Kartoffelsuppe mit Croutons	€ 30,00/ Person
...Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 29,50/ Person
...Internationale Käsespezialitäten vom Brett	€ 30,00/ Person
...Kartoffelsuppe mit Croûtons und Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 31,50/ Person

Fingerfood

Angebot: Fingerfood-Variation 100 Stk. € 143,00
Fingerfood, einzeln. Mindestabnahme 100 Stk.

Spieße

mit kleinen Frikadellen mit Tomate und Gurke	€ 1,80
mit Tomaten-Mozzarella mit Pesto	€ 1,80
mit Satée und Ananas	€ 2,20
mit Honigmelonenkügelchen und Scampi	€ 2,40
mit Käsewürfel und Weintraube	€ 1,50
mit Dattel im Speckmantel	€ 1,80
mit Gemüse und Dip	€ 1,80
mit Lachs-Philadelphia	€ 2,20
mit Putenspieß und Ananas	€ 2,70
mit Melone-Schinken	€ 2,40

Minigläschen

mit Flusskrebsschwänzen auf Rucola-Mangosalat	€ 2,40
mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce	€ 2,30
mit Matjesfilet „Hausfrauen Art“	€ 2,70
mit Poulardenbrust auf Ananas-Chutney	€ 2,70
mit Ceasar's Chicken Salad	€ 2,40
mit kleinem Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	€ 2,70
mit Büsumer Krabben und Radieschen	€ 3,50
mit Vitello tonnato	€ 2,70
mit Büsumer Krabbensalat	€ 3,50

Fingerfoodlöffel

mit Rösti, Kräuterfrischkäse und Ketakaviar	€ 2,20
mit Riesenscampi und Kräuterhaube	€ 3,00
mit Büsumer Krabbensalat auf Crostini	€ 3,50
mit Teufelssalat und Creme fraîche	€ 2,50
mit Hähnchenbrust süß-sauer	€ 2,40
Dessert (ab 20 Stk. pro Sorte)	
Mini Donut	€ 1,80
Minigläschen mit Roter Grütze und Vanillesauce	€ 2,20
Minigläschen mit Mousse au chocolat	€ 2,20
Minigläschen mit Grand Manier Grießflamerie und Orangenfilets	€ 2,70
Minigläschen mit kleinem Melonensalat und Minz-Joghurt	€ 2,70

Brunchbuffet... ab 20 Personen

Müsli
Marmelade, Honig, Nutella

kalt

Frischkäse
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Minifrikadellen
Duo von Graved Lachs und Räucherlachs
Internationale Käseauswahl
Mediterraner Aufschnitt
Gemischter Brotkorb und Buttervariation

warm

Rührei mit Bacon
Nürnberger Rostbratwürstl
Lachsfilet auf Blattspinat
Röstkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu
Joghurt
Obstkorb

€ 29,00/ Person

Angebot für Empfänge / Tagungen / Pressekonferenzen / Präsentationen

Die Messe

Kapazität: bis 12 Personen
Bestuhlung: Tafel
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Das Restaurant

Kapazität: bis zu 40 Personen
Bestuhlung: an Einzeltischen
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Der Pub / Maschinenraum

Kapazität: bis zu 80 Personen
Bestuhlung: an Einzeltischen
Verfügbarkeit: Montag bis Freitag, 09:00 bis 16:00 Uhr

Technik für Tagungen

Beamer für PC Projektor und Videofilme
inklusive großer Leinwand € 50,00/Tag

Flipchart mit Papier und Stiften: € 30,00/Tag

Tagungspauschale

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola € 16,00/Person

Bitte beachten Sie die Charterkonditionen auf unserer separaten Preisübersicht!

Empfangspauschalen:

ab 10 Personen

Pauschale 1

Yello Prosecco

Alkoholfreie Getränke

Wählen Sie bitte an halben belegten Brötchen (2 Stück/Person)

- Graved Lachs
- Italienische Salami
- Serrano Schinken
- Französischer Brie

€ 13,50/Person

Pauschale 2

Yello Prosecco

Alkoholfreie Getränke

Fingerfood-Variation (5 Teile/Person)

- Tomate-Mozzarella Spieß
- Dattel im Speckmantel
- Canapés mit Graved Lachs
- Canapés mit Serrano Schinken
- Minigläschen mit Flusskrebsschwänzen

€ 19,50/Person

Pauschale 3

Champagner Alfred Gratien

Alkoholfreier Fruchtcocktail

Softgetränke

Fingerfood-Variation (5 Teile/Person)

- Sateespieße
- Minigläschen mit Graved Lachs
- Minigläschen mit Caesars Chicken
- Canapés mit Räucherlachs
- Canapés mit Brie

€ 28,50/Person

Die Empfangspauschalen gelten für 1 Stunde.
Darüber hinaus werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

Champagner / Sekt

Champagner Alfred Gratien 0,75 l	€ 55,00
Henkell Brut, trocken 0,10 l	€ 4,10
Henkell Brut, trocken 0,75 l	€ 28,00
Yello Prosecco, trocken 0,10 l	€ 3,50
Yello Prosecco, trocken 0,75 l	€ 22,00

½ Brötchen belegt Mindestabnahme: 20 Stück

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,50
Katenschinken	€ 2,20
Mettwurst	€ 1,90
Gekochter Schinken	€ 1,90
Zwiebelmett	€ 1,90
Kräuterfrischkäse	€ 1,90
Schnittkäse	€ 1,70

Canapées Mindestabnahme: 5 Stück pro Sorte

Büsumer Krabben	€ 4,50
Brie mit Feigensenf	€ 4,00
Keta-Kaviar mit Frischkäse	€ 4,80
Graved Lachs Honig-Dill Sauce	€ 4,20
Roastbeef mit Cornichons und Remoulade	€ 4,30
Serranoschinken mit Melonenkügelchen	€ 4,00

Stärkungen zur Tagung auf LV 13

Suppen:

Kartoffelsuppe mit Krabben	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit Croutons	€ 4,70
Tomatenconsommé mit Frischkäseklößchen	€ 4,90
Büsumer Krabbensuppe	€ 6,20
Fischsuppe LV13 mit Fisch- und Gemüseeinlage	€ 6,20

½ Brötchen belegt: Mindestabnahme 20 Stück

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,50
Katenschinken	€ 2,20
Mettwurst	€ 1,90
Gekochter Schinken	€ 1,90
Zwiebelmett	€ 1,90
Kräuterfrischkäse	€ 1,90
Schnittkäse	€ 1,70

Süßes:

Joghurtspeise mit Früchten	€ 4,00
Kuchen-Minis	€ 0,80

Lunchbuffet

ab 20 Personen

Blattsalate mit Dressing
Rollmöpfe
Katenschinken

Labskaus mit Spiegeleiern
Seelachs mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 14,50/Person



Heiraten auf dem Feuerschiff

Geben Sie sich Ihr JAwort auf dem Feuerschiff.
Und feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens an Bord.

Standesamtliche Trauung
an Deck des Feuerschiffs im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum für 10, 20 oder bis zu 100 Personen

Kirchliche Trauung
an Deck des Feuerschiffs, im Restaurant, auf dem Vorschiff oder
im ehemaligen Maschinenraum

Hochzeitsfeier
Mit einem Fest im einmaligen Ambiente des Feuerschiffs
wird der schönste Tag Ihres Lebens zum unvergesslichen Erlebnis.

Wir arrangieren Ihre Feier individuell und verwirklichen Ihre Wünsche und
Ideen.

An Bord ist ausreichend Platz für Ihre Gäste – im Restaurant oder
auf dem Vorschiff mit dem Maschinenraum.

Wenn Sie Ihr Glück mit 250 Menschen teilen möchten,
steht Ihnen auch das gesamte Feuerschiff zu Verfügung.

Sie müssen Sich nur trauen!

Standesamtliche Trauung auf dem Feuerschiff

Ihr Jawort in unvergesslicher Atmosphäre: Sie können sich auf dem Feuerschiff LV 13 ganz offiziell standesamtlich trauen lassen.

In Kooperation mit dem Hamburger Standesamt Mitte kommt eigens für Ihre Trauung eine Standesbeamtin oder ein Standesbeamter an Bord, der dem besonderen Augenblick im einmalig maritimen Ambiente das amtliche Siegel verleiht. Auf den obligatorischen Fotos sehen Sie später neben sich als glückliches Paar die Familien, die Freunde und - mit ein wenig Fantasie - auch den Meeresherrn Neptun, der als „dritter Trauzeuge“ mit von der Partie ist.

Im Anschluss an die feierliche Zeremonie servieren wir Ihnen und Ihren Gästen zum Anstoßen auf eine glückliche Zukunft gern Sekt oder Champagner.

Die Wahl fürs Leben haben Sie jetzt getroffen. Zur Feier des besonderen Tages bieten wir Ihnen hier auf dem Feuerschiff LV 13 den unvergesslichen Rahmen:

- unser Restaurant mit Blick auf die Elbe und ihre große Pötte
- die Turmbar, in der es am Tresen rundgeht
- das Vorschiff mit Panoramansicht auf den Hafen
- oder den ehemaligen Maschinenraum, in dem es ordentlich rundgeht, damit Ihre Ehe später in ruhigeres Fahrwasser kommt

Wir machen Ihnen gern Vorschläge für Buffets oder Menüs – das Beste, was unsere bordeigene Kombüse für feierliche Anlässe bereithält. Natürlich freut sich unser Ober-Smutje (für Landratten: der Chefkoch), wenn er speziell für Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü zaubern darf. Selbstverständlich sorgen wir auch gern dafür, dass für den feierlichen Moment die Hochzeitstorte nicht fehlt!

An Motiven für Ihre Hochzeitsfotos steht Ihnen die gesamte Palette seemännischer Ausdrucksmöglichkeiten zur Verfügung: Bug und Heck, Backbord und Steuerbord, Außenbords und Mittschiffs... Und natürlich der Hafen und das Panorama der Freien und Hansestadt Hamburg. Alles, was Ihre Erinnerungen auch zur Silbernen und Goldenen Hochzeit noch so frisch hält wie – hoffentlich – Ihre Liebe und Zusammengehörigkeit.

Information der Hamburger Standesämter

Heiraten auf der Elbe oder Alster

Sehr geehrtes Brautpaar,

Sie haben sich entschieden, den wichtigsten Schritt für Ihren weiteren gemeinsamen Weg an einem außergewöhnlichen Ort zu tun. Die Hamburger Standesbeamtinnen und Standesbeamten bieten Ihnen dazu die Möglichkeit. Damit Ihre Eheschließung reibungslos verläuft und Sie diesen Tag genießen können, sollten Sie bei der Vorbereitung unbedingt Folgendes beachten:

Melden Sie sich bei dem Standesamt, welches für Ihren Wohnort zuständig ist. Dort erfahren Sie:

- was Sie an Unterlagen für die Standesamtliche Trauung benötigen,
- wer die mögliche Kooperationspartner für die Zeremonie auf der Elbe oder Alster sind und
- welches Standesamt die Trauung an dem jeweiligen Ort durchführt.

Erkundigen Sie sich dann bei dem Standesamt, welches für Ihren Wunsch-Trauort zuständig ist, nach möglichen Terminen. Dies sollten Sie sehr rechtzeitig tun, da die wenigen Außer-Haus Termine sehr beliebt sind. Wenden Sie sich dann mit dem beim Standesamt möglichen Terminen bei Ihrem Wunsch-Trauort und klären dort den Termin und die Konditionen.

Ihre Standesbeamtinnen und Standesbeamten in Hamburg
Trauungen auf Barkassen bei folgende Standesämtern:

Harburg Herr Peters 040 42871-2284, Frau Jülke 040 42871-3467

Hamburg Mitte Hr. Czullay 040 42854-4544, Fr. Berggold-Rohde 040 42854-2653

Hamburg Altona Frau Behr 040 42811-2030, Frau Scharf 040 42811-2031

Wedel Herr Ahorner 04103 707286

Die Trauungen bei uns auf dem Feuerschiff werden ausschließlich durch das Standesamt Hamburg Mitte durchgeführt.

Hochzeitsfeier an Bord des Feuerschiffs LV 13

Sie sollen rundum zufrieden sein mit dem Fest zum schönsten Tag Ihres Lebens, also können Sie wählen zwischen

- unserem Restaurant mit dem beeindruckenden Panoramablick über den Hamburger Hafen
- dem authentischen Kettenkasten mit Freideck auf dem Vorschiff
- oder dem gesamten Schiff mit allen Räumlichkeiten.

Sagen Sie uns, wie viele Gäste Sie erwarten, und wir kombinieren die passenden Bereiche für die geeignete Umgebung für 40 bis 250 zu umsorgende Personen. Vom ersten unverbindlichen Beratungsgespräch über das perfekt organisierte Fest bis zum „Farewell“ für Ihre Gäste steht die Crew des Feuerschiffs LV 13 aufmerksam, kompetent und mit intensiver Betreuung zur Verfügung.

Keine Frage, die wir Ihnen nicht gern beantworten:

- Wie möchten Sie Ihre Tische und Räume dekoriert haben?
- Was soll zum Empfang gereicht werden?
- Wann wird wo welche Musik gespielt?
- Wie soll die Tischordnung geregelt werden?
- Wann passt ein Stück Unterhaltung als kleines zusätzliches Highlight?
- Wie soll die Hochzeitstorte gestaltet sein?
- Was ist dem Rahmen angemessener – ein Buffet oder ein Menü?
- Welche Getränke werden zum Essen und zur Feier gewünscht?
- Wäre eine Getränkepauschale ratsam, oder soll der Verbrauch einzeln abgerechnet werden?
- Wie kommen Ihre Gäste an Bord?
- Wo werden die Geschenke sicher verwahrt?

Sie haben sich für das Leben zu zweit entschieden –
dazu ein herzlicher Glückwunsch!

Sie entscheiden sich für die Feier auf dem Feuerschiff –
dazu unsere Gratulation.

Hochzeitsbuffet

Hochzeitsuppe

Geräucherte Putenbrust auf Apfel-Coleslaw

Tafelspitz in Meerrettich-Gemüse-Marinade

Serranoschinken mit Cantaloup-Melone

Gemischte Antipasti

Bauernsalat mit Schafskäse

Marinierter Zander auf feinem Tomatensalat

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Filet von der Lachsforelle

Blattspinat á la creme

Petersilenskartoffeln

Spanferkelrücken

Spitzkohl in Rahm

Schupfnudeln

Buttermilchmousse mit Blutorangensauce

Französische Käseplatte

Hochzeitstorte

€ 37,- /Person

Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppe

Carpaccio vom Hummer und Seeteufel

mit Limonenöl und wilden Blüten

Kalbsfilet unter der Kräuter-Parmesanhaube

mit Sherry-Rahmsauce an jungem Gemüse

dazu Kartoffeltörtchen

Hochzeitstorte

€ 42,-/Person

Angebot für Empfänge: ab Seite 20

Hochzeitsdekoration

für standesamtliche Trauungen oder die Hochzeitsfeier

Restaurant Festliches Eindecken der Tische mit weißen Tischdecken, dekoriert mit Efeuranken, Rosenblättern und Rosenköpfen, Kerzenleuchter mit weißen Tafelkerzen:	
Tisch	€ 10,50 (Okt-März € 12,50)
großer „ Hochzeitstisch“	€ 15,- (Okt-März € 17,50)
pauschal	€ 90,- (Okt-März € 100,00)

Maschinenraum und Vorschiff Festliches Eindecken ALLER Tischflächen mit weißen Tischdecken, dekoriert mit Efeuranken, Rosenblättern und Rosenköpfen, Kerzenleuchter mit weißen Tafelkerzen: pauschal € 120,- (Okt-März € 140,-)

Messe (wenn nicht für Buffet genutzt): pauschal € 20,- (Okt-März € 30,-)

Angebot für Empfänge: Seite 22

Hotelkabinen

Für Übernachtungen an Bord des Feuerschiffs stehen 7 original belassene Kabinen zur Verfügung, in denen früher Kapitän, Techniker und Lightsmen nach ihrem anstrengenden Dienst schliefen. Alle Kabinen sind jedoch nachträglich mit Dusche und WC ausgestattet.

1x Kapitänskabine Doppelzimmer pro Kabine u. Nacht (Einzelbelegung) € 120,- (€ 75,-)

5x Lightsmen-Kabinen Doppelzimmer pro Nacht u. Kabine (Einzelbelegung) € 100,- (€ 65,-)

2x Lightsman-Kabinen Einzelzimmer Einzelkabine € 65,-

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstück.

Achtung: An Bord des Feuerschiffes kann es nachts unruhiger sein als in normalen Hotels. Das Maschinengeräusch von vorbeifahrenden Schiffen überträgt sich, die Gangways knarren manchmal und falls (vor allem an den Wochenenden) im Maschinenraum eine Party stattfindet, kann dort Musik und Tanz sein. Auf den Kopfkissen liegen Ohrstöpsel, die evtl. störende Geräusche lindern ...

Möchten Sie gerne an Bord zu Abend essen? Gern reservieren wir Ihnen vorab einen Tisch in unserem Restaurant mit fantastischem Panoramablick über den Hamburger Hafen.

Allgemeine Charterkonditionen

Für die exklusive Bereitstellung der einzelnen Bereiche oder auch des gesamten Schiffes bieten wir zwei Möglichkeiten: Entweder die Vereinbarung

- eines Mindestumsatzes an Speisen und/oder Getränken
oder
- eine Ablöse für die reine Raumbereitstellung.

Bitte orientieren Sie sich an nachfolgender Aufstellung:

Bereich	Kapazität	Mindestumsatz	Reine Bereit- stellungskosten
Turmbar	Buffet bis 35 Personen	€ 1.300,-	€ 200,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Messe	à la carte oder Menü bis 12 Pers.		€ 50,00/ Std (nur Tagsüber mögl.)
Restaurant ohne Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 40 Pers.	bis 16 Uhr: € 800,- abends: € 1.050,-	€ 200,00/Std (nur Tagsüber möglich)
Restaurant mit Messe	à la carte, Menü oder Buffet bis 50 Personen	bis 16 Uhr: € 800,- abends: € 1.300,-	€ 200,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Maschinenraum und Vorschiff	Buffet bis 140 Personen	bis 16 Uhr: € 1.050,- abends: € 1.300,- Nov. - Dez. € 2.600,-	€ 200,00/Stunde (nur Tagsüber mögl.)
Gesamtes Feuerschiff	Buffet bis 300 Personen	1. Mai - 30. Sept. € 10.000,- 1. Okt. - 30. Apr. € 8.000,-	auf Anfrage

Für jeden Anlass haben wir das passende Angebot an Menüs, Buffets und saisonalen Spezialitäten. Fragen Sie danach! Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Feuerschiffcrew

Das Feuerschiff LV 13 – Hamburgs leuchtendes Wahrzeichen

Bei seiner Indienststellung 1952 im englischen Dartmouth erhielt das besondere Schiff die Bezeichnung LV 13. LV steht für Light Vessel - Feuerschiff. Seinen Standort an Englands Ostküste erreichte LV 13 nur mit Schlepperhilfe, wo es vor der Mündung des Humber fest vor Anker ging, um ein- und auslaufenden Schiffen den Weg zu weisen. Über eine eigene Maschine verfügt LV 13 bis heute nicht - anders als etwa ihre deutschen Kolleginnen „Elbe 1“ in der Deutschen Bucht oder „Borkum Riff“ vor der Wesermündung.

Zahlen, Daten, Fakten. Im übrigen Europa wurden Schiffe schon verschweißt, als die Nietenklopfer der Werft Philips & Sons die LV 13 noch in althergebrachter Weise aus 16 mm dicken Schiffsbauplatten zusammensetzten: Preis £ 1.200.000, Länge 42 Meter, Breite 7,60 Meter, Tiefgang 3,30 Meter. Im voll ausgerüsteten Zustand hatte die LV 13 eine Verdrängung von gut 550 Tonnen. Allein 30 Tonnen wogen die Ankerketten, von denen einige noch heute im Maschinenraum zu sehen sind, wo damals sechs Generatoren und zwei große Kompressoren Strom und Druckluft für das Leuchtfeuer, die Ankerspills und die Nebelhörner erzeugten.

Dienst auf See. Bis 1988 sandte die markante Laterne auf der LV 13 bei Tag und Nacht ihre in allen Seekarten verzeichnete Kennung präzise aus: 1 Blink alle 10 Sekunden. Bei Nebel machte sich LV 13 akustisch bemerkbar: Alle 60 Sekunden ertönten aus zwei dampfbetriebenen Typhonen drei weit hallende, dröhnende Hornsignale. An Schlaf war dann für den Kapitän und seine sieben Mann Besatzung kaum zu denken, die jeweils 14 Tage ihren Dienst auf See versahen, bis das Versorgungsschiff mit der Ablösung samt Proviant, Kohle und Frischwasser für Herd, Heizung, Hygiene und Dampferzeugung längsseits ging.

Vom Humber nach Hamburg. Die Ära der bemannten Feuerschiffe ging zu Ende, als vollautomatische, funküberwachte und per Hubschrauber gewartete Anlagen entwickelt wurden. LV 13 trat die Reise nach Hamburg im Schlepp des Kümos „Gertje“ von Harwich aus an, wo Kapitän Wulf Hoffmann das Schmuckstück vor der Verschrottung rettete, um 55 000 Mannstunden Arbeit, 2000 Liter rote Farbe und 300 Flaschen Acetylen und Sauerstoff für Schweiß- und Brennarbeiten in den Umbau zu investieren. Seit 2006 ist Thimo Schröder Inhaber des Feuerschiffs, des unübersehbaren Wahrzeichens und gastronomischen Highlights an Hamburgs Elbufer.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- 1) Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Leistungen, die „DAS FEUERSCHIFF“ im Zusammenhang mit Musik-, Bankett- und Buffetveranstaltungen sowie Zimmerreservierungen gegenüber dem Besteller erbringt. Vertragsgrundlage sind die zwischen Besteller und dem „FEUERSCHIFF“ vereinbarten Leistungen.
- 2) Soweit schriftlich nicht anders vereinbart, verstehen sich die Preise pro Person inklusiv der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sollte der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungsbereitstellung 6 Monate überschreiten, so ist „DAS FEUERSCHIFF“ berechtigt die aktuell gültigen Preise zu berechnen.
- 3) Wenn der Leistungnehmer in dem Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Inanspruchnahme der Leistung erhebliche Bestandteile des Vertrages verändert, so dass eine wirtschaftliche Vermietung der reservierten Räumlichkeiten nach kaufmännischen Gesichtspunkten nicht mehr möglich ist, steht dem Betrieb das Recht zu, vom Vertrag zurückzutreten. Rechnungsbeträge sind innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge in Euro zu zahlen. Hat „DAS FEUERSCHIFF“ begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsablauf, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, so kann es die Veranstaltung absagen.
- 4) Kommt der Besteller mit der Bezahlung in Verzug, kann „DAS FEUERSCHIFF“ Verzugszinsen entsprechend des ortsüblichen Kontokorrentzins erheben.
- 5) „DAS FEUERSCHIFF“ haftet bei Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit seiner Mitarbeiter. Soweit „DAS FEUERSCHIFF“ für Dritte einzustehen hat, haftet es nur, wenn ein Verschulden vorliegt. Die Haftung des „FEUERSCHIFFES“ wird ausdrücklich auf die Leistungen der Betriebs- Haftpflicht-Versicherung begrenzt. Eine darüber hinausgehende Haftung wird ausdrücklich ausgeschlossen. Eine Haftung für Wertsachen und Bargeld besteht nur dann, wenn diese im Hotel-Safe aufbewahrt werden oder an der Rezeption gegen Quittung abgegeben wurden. „DAS FEUERSCHIFF“ haftet nicht für Schäden, die in Folge höherer Gewalt entstehen.
- 6) Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Bestellers verursacht werden, haftet der Besteller. „DAS FEUERSCHIFF“ kann vom Besteller den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist vorher mit dem Betrieb abzustimmen, einer Beschädigung der Wände und der Einrichtung vorzubeugen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. „DAS FEUERSCHIFF“ haftet für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen nur bei Verschulden.
- 7) Die zu erwartende Personenzahl ist bei Vertragsabschluß bis auf +/- 20% festzulegen. Die genaue Personenzahl muss bis 2 Werktagen vor der Veranstaltung verbindlich bestellt werden.
- 8) Reservierte Räumlichkeiten stehen dem Besteller nur für die verabredeten Zeiten zur Verfügung.
- 9) Stornierungsfristen der Gastronomie für Gruppen ab 10 Personen:
 - a.) über 29 Tage: Berechnung des Mindestumsatzes entfällt unter der Voraussetzung, dass der Betrieb die Räume anderweitig vermieten kann; anderenfalls 10% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs
 - b) 21. bis zum 28. Tag Berechnung von 20% des Mindestumsatzes oder 20% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs
 - c) 15. bis zum 20. Tag Berechnung von 30% des Mindestumsatzes oder 30% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs.
 - d) 8. bis zum 14. Tag: Berechnung von 40% des Mindestumsatzes oder 40% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs
 - e) bis zum 7. Tag: Berechnung von 60% des Mindestumsatzes oder 60% der bestellten Speisen und Getränke, bzw. des mindestens zu erwartenden Verzehrs. „DAS FEUERSCHIFF“ bemüht sich in jedem Stornierungsfall, die Räume anderweitig zu vermieten. Soweit dieses gelingt entfallen die vorgenannten Kosten, unabhängig vom Zeitpunkt der Stornierung. Bereits entstandene Kosten, die auf besonderen Wunsch des Bestellers entstanden sind, sind auf jeden Fall voll auszugleichen. Dem Besteller bleibt vorbehalten einen geringeren Schaden des Betriebes nachzuweisen.
- 10) Stornierungsbedingungen für Hotelkabinen an Bord:
 - a.) Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war, bereitgestellt worden ist.
 - b.) Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist.
 - c.) Der Hotelier ist verpflichtet, bei Nichtbereitstellung des Zimmers dem Gast Schadenersatz zu leisten.
 - d.) Der Gast ist verpflichtet, bei Nichtinanspruchnahme der vertraglichen Leistungen den vereinbarten oder betriebsüblichen Preis zu zahlen, abzüglich der vom Hotelier ersparten Aufwendungen. Die Einsparungen betragen nach Erfahrungswerten bei der Übernachtung 20 % Prozent des Übernachtungspreises.
 - e.) Der Hotelier ist nach Treu und Glauben gehalten, nicht in Anspruch genommene Zimmer nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden.
 - f.) AN- UND ABREISE: Die reservierten Zimmer stehen dem Gast am Tag der Anreise ab 14.00 Uhr und am Tag der Abreise bis 11.00 Uhr zur Verfügung.
 - g.) Sofern nicht ausdrücklich eine Ankunftszeit vereinbart wurde, behält der Hotelier sich das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Pinneberg.
- 11) Treffen der Besteller eines Hotelzimmers bzw. die durch die Bestellung begünstigte Person nicht am ersten Tag des gebuchten Zeitraumes bis 18:00 Uhr ein, ist das Hotel berechtigt, die Räume anderweitig zu vergeben.
- 12) Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende Bestimmung.
- 13) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des „FEUERSCHIFFES“.



HAMBURG HARBOUR *Event*

FREIE FAHRT FÜR IHRE FESTE

Ihr Partner für unvergessliche Feiern
auf der Elbe und im Hamburger Hafen



Dinner Cruises

Themenfahrten

Betriebsfeiern

Sommerfeste

Weihnachten auf der Elbe

HHE • Hamburg Harbour Event GmbH
im City Sporthafen | Vorsetzen | 20459 Hamburg
Tel: 040 / 3625 53 Fax: 040 / 35 25 55
info@hamburg-harbour-event.de

www.hamburg-harbour-event.de